

CHR HANSEN*Improving food & health***CHY-MAX® Supreme 1000NB**

Информация о продукте

Версия: 4 PI GLOB EN 05-16-2019

Описание	<p>CHY-MAX® Supreme 1000NB – чистый стандартизованный раствор химозина, полученного путем глубокой ферментации <i>Aspergillus niger</i> var. <i>awamori</i> на растительном субстрате особым способом, исключая попадание продуцента в конечный продукт.</p> <p>CHY-MAX® Supreme 1000NB содержит молокосвертывающий фермент, высокоспецифичный к каппа-казеину, что обуславливает очень хорошее образование сгустка. Общая активность оказывает также значительное влияние на формирование вкуса и текстуры в сыре. Активный молокосвертывающий фермент – химозин (ЕС 3.4.23.4) Обозначение «NB» значит, что фермент не содержит консервантов. Так как консервант бензоат помогает поддерживать микробиологическое качество продукта, компания настоятельно рекомендует следовать температурным режимам хранения и транспортировки продуктов с маркировкой «NB». Если такой возможности нет, следует использовать жидкие или сухие ферменты, содержащие консерванты</p> <p>Код продукта: 178705 Размер упаковки: 20 л Вид упаковки: канистра</p> <p>Температура хранения: 0-8°C Условия хранения: Защищать от света Хранить плотно закрытым в оригинальной упаковке</p>
Срок годности	12 месяцев с даты производства при соблюдении условий хранения. Срок годности не более 6 недель после вскрытия упаковки, при обеспечении условий хранения согласно рекомендациям.
Транспортировка	Продукт должен транспортироваться при температуре от - 5°C до +8°C и с максимальным транзитным временем 7 дней вне пределов этого температурного интервала. Продолжительное воздействие нагрева выше указанной температуры может воздействовать на срок годности и активность продукта.
Патентная информация	Запатентовано
Применение	CHY-MAX® Supreme 1000NB может использоваться при производстве любых видов сыров: твердых, полутвердых, мягких сыров, сыров с плесенью, низкожирных сыров и всех видов творогов
Доза внесения	20-50 IMCU/ л молока Доза молокосвертывающего фермента зависит от следующих факторов: типа сыра, температуры и pH молока для выработки сыра, свойств используемых культур и дозы вносимого CaCl ₂ и NaCl. Факторы могут отличаться от страны к стране, от завода к заводу и день ото дня. Поэтому, точная доза внесения должна быть скорректирована на месте. Данный фермент может вноситься в меньших дозировках, чем другие коагулянты. Количество фермента зависит от pH молока при внесении.
Инструкция по использованию	Подогрейте молоко до температуры, необходимой для сычужного свертывания. Рекомендуется развести 1 часть коагулянта в 5–15 частях воды непосредственно перед использованием. Вода для разведения должны иметь pH<6.4 и не содержать хлора. Если pH и хлор невозможно держать под контролем, мы рекомендуем смешать 80% холодной воды с 20% холодного молока и использовать эту смесь для разведения коагулянта. Разведенный коагулянт сразу же добавляется в молоко и перемешивается в течение 2–3 мин для равномерного распределения его в молоке.
Состав	Вода, хлористый натрий, химозин
Спецификация	<p>Свойства Средняя активность: 1000 IMCU/мл Гарантированная активность: ≥950,0 IMCU/мл Гарантированная активность – это минимальная активность на конец срока годности продукта.</p> <p>Состав Тип фермента: ферментативно произведенный химозин Химозин, %: 100</p> <p>Физические свойства Цвет: от бесцветного до янтарного Растворимость: растворим в воде pH: 5.50-6.00 Продукт может отличаться по цвету от партии к партии. Это не оказывает влияния на молокосвертывающую активность.</p> <p>Форма: жидкость Запах: специфический Плотность: 1.08-1.10</p> <p>Состав Хлорид натрия (w/v): ≥10,0%</p>

www.chr-hansen.com

Содержащаяся здесь информация правильна, правдива и добросовестно представлена. Однако из нее не следует выводить или подразумевать какую-нибудь гарантию или свободу от патентных прав. Данная информация приводится исключительно в справочном порядке и для проверки.

CHY-MAX® Supreme 1000NB

Информация о продукте

Версия: 4 PI GLOB EN 05-16-2019

Микробиологические показатели

Общее количество микроорганизмов: <100 КОЕ/мл

Дрожжи и плесени: <1 кое/мл

Clostridia: <1 кое/мл

Колиформы: <1 кое/мл

Escherichia coli: отсутствуют в 25 мл

Salmonella: отсутствуют в 25 мл

Listeria: отсутствуют в 25 мл

Staphylococcus aureus: отсутствуют в 1 мл

Соответствие

Липаза: ниже пределов обнаружения

Комментарии

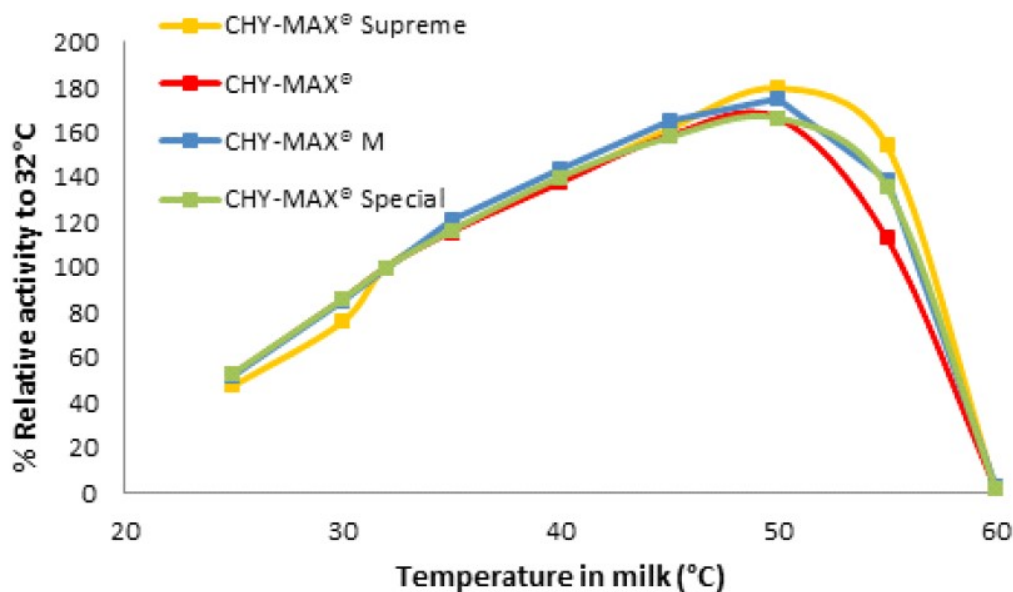
Методы исследования доступны по запросу.

Данный ферментативно произведенный фермент тестировался на необходимые микотоксины и метаболиты согласно Основным Спецификациям JECFA на ферменты.

Этот продукт удовлетворяет требованиям чистоты на тяжелые металлы для пищевых ферментов, приведенных в спецификациях Объединенного FAO/WHO Экспертного Комитета по Пищевым Продуктам (JECFA) и Пищевом Химическом Кодексе (FCC): для свинца (≤ 5 ppm), кадмия ($\leq 0,5$ ppm), ртути ($\leq 0,5$ ppm) и мышьяка (≤ 3 ppm)**Технические данные****Температура**

Относительная активность различных коагулянтов зависит от температуры. Для этого продукта температурный оптимум приблизительно 36-40°C.

Следующие графики демонстрируют влияние температуры на молокосвертывающую активность в молоке

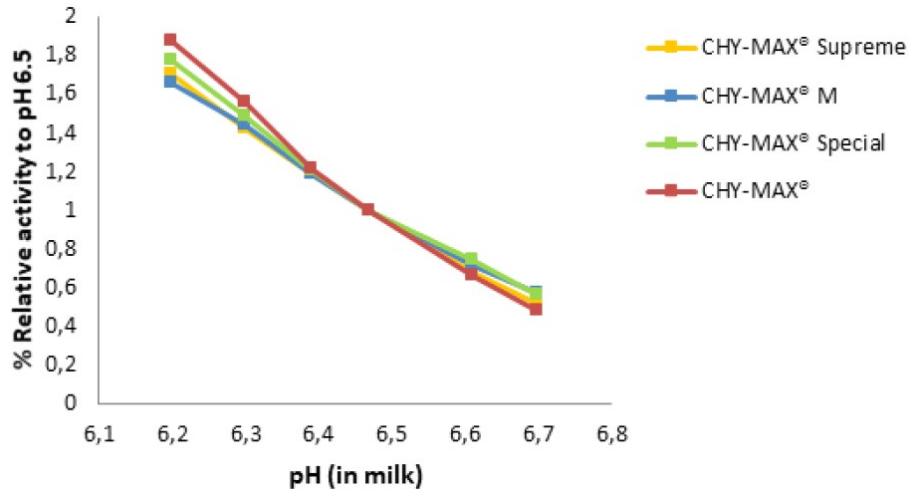
**pH**

Активность коагулянтов зависит от pH; чем ниже pH, тем выше активность.

CHY-MAX® Supreme 1000NB

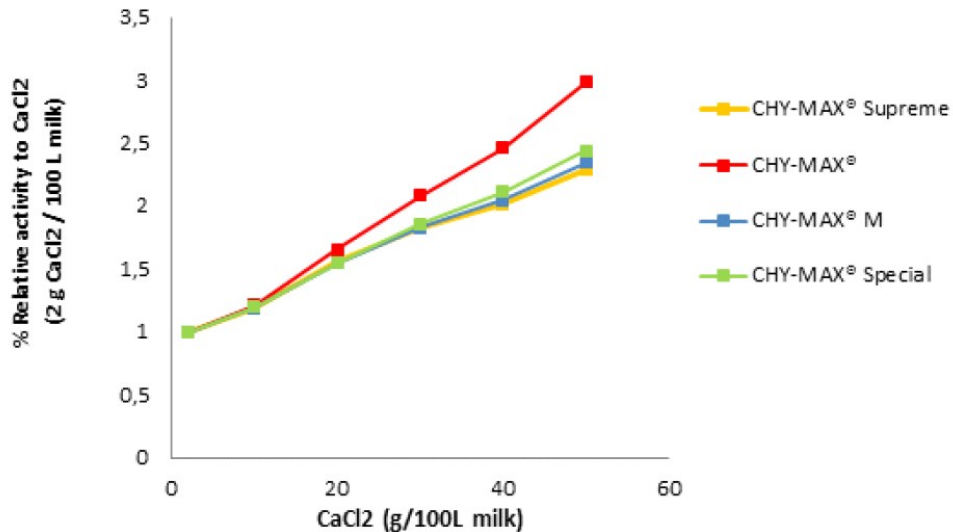
Информация о продукте

Версия: 4 PI GLOB EN 05-16-2019



Кальций

Добавление хлорида кальция к молоку увеличивает активность коагулянтов благодаря снижению pH и также воздействию на агрегацию. Чрезмерное количество хлорида кальция может способствовать появлению горького привкуса в сыре. Следующие графики демонстрируют влияние хлорида кальция на молокосвертывающую активность



Стабильность

Остаточная активность ферментов в сыворотке после пастеризации при 72°C в течение 15 сек. при pH 6,0.

NATUREN® Stabo	> 5%	HANNILASE® XP	< 1%	CHY-MAX®	< 1%
NATUREN® Stamix	> 2%	HANNILASE® L	> 30%	CHY-MAX® M	< 1%
NATUREN® Premium	< 2%	THERMOLASE®	< 1%	CHY-MAX® Special	< 1%
NATUREN® Extra	< 2%	MICROLANT® Supreme	< 1%	CHY-MAX® Supreme	< 1%

CHR HANSEN

Improving food & health

CHY-MAX® Supreme 1000NB

Информация о продукте

Версия: 4 PI GLOB EN 05-16-2019

Техническое обслуживание

За технологической поддержкой и инструкциями вы можете обращаться в российский филиал Хр.Хансен.

Пищевой статус

Кошерный статус: Kosher Pareve Excl. Passover

Халяльный статус: сертифицировано

Вегетарианский статус: да

Меры предосторожности

Для более детальной информации см. Safety Data Sheet. Ферменты могут вызывать раздражение при вдыхании или при попадании на кожу у особо чувствительных людей. Использование индивидуальных средств защиты, таких как перчатки, защитные очки и респираторы, может предотвратить сенсibilизацию. За дополнительными инструкциями обращайтесь к «Guide to the safe handling of microbial enzymes preparations», опубликованном Association of Manufacturers and Formulators of Enzyme Products (AMFEP) и к «Working Safely With Enzymes» от Enzyme Technical Association (ETA).

Согласно законодательству ЕС, устранение упаковочных материалов по этому продукту должно производиться как «опасные отходы». В качестве альтернативы, или для стран, не входящих в ЕС, упаковка может помещаться в обычный мусорный контейнер, если она ополаскивается большим количеством воды, чтобы гарантировать, что никаких остатков фермента не осталось.

Законодательная база

Данный продукт отвечает требованиям JECFA (FAO/WHO) и рекомендован спецификациями FCC как пищевой фермент высокого класса. Применение ферментов в пищевых производствах определяется общими законодательными документами по пищевым продуктам и Reg. (EC) No 1332/2008. Тем не менее, утвержденная система, установленная в Reg. 1332/2008 еще не полностью функционирует. Chr. Hansen будет отслеживать ситуацию с утверждением в ЕС в течение времени. Тем временем, пожалуйста, обращайтесь к местному законодательству, так как местные требования могут применяться.

Продукт предназначен для использования в производстве пищевых продуктов.

Маркировка

Продукт является вспомогательным средством при производстве. Нет никаких требований законодательства для конечного пищевого продукта касательно вспомогательных средств. Однако проконсультируйтесь с местным законодательством

Торговые марки

Наименование продукта, наименование концепции, логотипы, брэнды и другие торговые марки, относящиеся к этому документу, представленные или не представленные большим шрифтом, выделенным шрифтом или со значком ® или ™, являются собственностью Chr. Hansen A/S или используются по лицензии. Торговые марки, упоминаемые в этом документе, возможно, не зарегистрированы в Вашей стране, даже если они промаркированы со значком ®.

Информация о ГМО

В соответствии с законодательством Европейского Союза* мы заявляем, что CHY-MAX® Supreme 1000NB не содержит ГМО и не содержит ингредиентов с маркировкой ГМО**. В соответствии с Европейским законодательством по маркировке конечного пищевого продукта** мы можем информировать, что использование CHY-MAX® Supreme 1000NB не требует нанесения ГМ-маркировки на этикетку готового пищевого продукта. Позиция Chr. Hansen в отношении ГМО может быть найдена на: [www.chr-hansen.com/About us/Policies and positions/Quality and product safety](http://www.chr-hansen.com/About-us/Policies-and-positions/Quality-and-product-safety).

* - Директива 2000/18/ЕС Европейского Парламента и Совета от 12 марта 2001 года о намеренном выбросе в окружающую среду генетически модифицированных микроорганизмов и отменяющая Директиву 90/220/ЕС

** - Постановление (ЕС) No 1829/2003 Европейского Парламента и Совета от 22 сентября 2003 по генетически модифицированным пищевым продуктам и кормам.
Постановление (ЕС) No 1830/2003 Европейского Парламента и Совета от 22 сентября 2003 касающееся обязательного обозначения и маркировки генетически модифицированных организмов, а также обязательного обозначения продуктов питания и кормов, полученных из генетически модифицированных организмов, изменяющее Директиву 2001/18/ЕС.

www.chr-hansen.com

Содержащаяся здесь информация правильна, правдива и добросовестно представлена. Однако из нее не следует выводить или подразумевать какую-нибудь гарантию или свободу от патентных прав. Данная информация приводится исключительно в справочном порядке и для проверки.

CHR HANSEN*Improving food & health***CHY-MAX® Supreme 1000NB**

Информация о продукте

Версия: 4 PI GLOB EN 05-16-2019

**Информация по
аллергенам**

Перечень аллергенов в соответствии с Актом Маркировки пищевых аллергенов и Защиты потребителей от 2004 (FALCPA) и Директивой 2000/13/ЕС с более поздними поправками	Присутствие как ингредиента в продукте
Зерновые содержащие клейковину/глютен* и продукты на базе зерновых	нет
Ракообразные и продукты на основе ракообразных	нет
Яйца и продукты на основе яиц	нет
Рыба и продукты на основе рыбы	нет
Арахис и продукты на основе арахиса	нет
Соя и продукты на основе сои	нет
Молоко и продукты на основе молока (включая лактозу)	нет
Орехи* и продукты на основе орехов	нет
Список аллергенов, подлежащих вынесению на этикетку в соответствии с Директивой Европейского Союза 2000/13/ЕС	
Сельдерей и продукты на основе сельдерея	нет
Горчица и продукты на основе горчицы	нет
Семена кунжута и продукты на их основе	нет
Люпин и продукты на его основе	нет
Моллюски и продукты на базе моллюсков	нет
Сернистый ангидрид и сульфиты в концентрации превышающей 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO ₂	нет

*- Пожалуйста, проконсультируйтесь с Директивой Европейской комиссией 200/13 , Annex IIIa относительно юридического определения общих аллергенов, смотрите закон Европейского сообщества на сайте: www.eur-lex.europa.eu

www.chr-hansen.com

Содержащаяся здесь информация правильна, правдива и добросовестно представлена. Однако из нее не следует выводить или подразумевать какую-нибудь гарантию или свободу от патентных прав. Данная информация приводится исключительно в справочном порядке и для проверки.